

SPAR



magazine

#2 ДЕКАБРЬ 2014

НОВЫЙ ГОД
ПО ВСЕМ
ПРАВИЛАМ

с. 4

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
БЛЮДА ИЗ ЕВРОПЫ

с. 12

ШАМПАНСКОЕ.
ПРИМЕТЫ И ТРАДИЦИИ

с. 22

УЮТНАЯ
АТМОСФЕРА
ПРАЗДНИКА

с. 18



ВКУСНО, КАК ДОМА



КОТЛЕТЫ КИЕВСКИЕ (КЛАССИЧЕСКИЕ)

Ингредиенты

- куриное филе
- сливочное масло
- лезон
- хрустящая панировка

429 р./кг



КАРТОФЕЛЬ КОЛУМБИЙСКИЙ

Ингредиенты

- картофель
- грудинка в/к
- томаты свежие
- лук репчатый
- сыр
- зелень укропа

389 р./кг



МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Ингредиенты

- шейка из свинины
- грибы шампиньоны
- лук репчатый
- сыр
- фирменный соус

499 р./кг



САЛАТ ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ

Ингредиенты

- говядина
- куриное филе
- яйцо
- лук репчатый
- огурцы маринованные
- картофель отварной
- яйцо перепелиное
- майонез

349 р./кг

ВСЕ БЛЮДА МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В ОТДЕЛАХ ГОРЯЧЕЙ ЕДЫ И КАФЕ SPAR

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ И НОВОГОДНИЕ ПРАЗДНИКИ – это время чудес и волшебства, время праздников и сюрпризов, время ожидания и веселья. А еще – это время головокружительных ароматов. Хвоя, мандарины, пряная выпечка с ванилью и имбирем, горячий глинтвейн с душистой корицей и гвоздикой... Мы надеемся, что каждая страница нашего праздничного выпуска подарит вам эту сказочную атмосферу. Специально для вас мы собрали все, что может пригодиться перед новогодними торжествами: изысканные рецепты, идеи для украшения елки и подарков для любимых. А, возможно, мы вдохновим вас на настоящее кулинарное творчество! Ведь помимо традиционных «новогодних» блюд можно приготовить совершенно новые и оригинальные: поупражняйтесь в создании домашнего соуса к «Цезарю» или смешайте необычные компоненты в одном блюде и изобретите свои фирменные новогодние салаты, рецепты которых вы будете передавать из поколения в поколение. И пусть новогодние праздники принесут счастье вам и вашим близким!



Журнал SPAR magazine №2, 2014

Учредитель и издатель:

ООО «СПАР Тула»
г. Тула, ул. Маршала Жукова, д. 5.

Главный редактор:

Доронина Е.В.

Фотопроект

«Уютная атмосфера праздника»: фото Надежды Полуэктовой

Дата выхода: 01.12.2014

Тираж 999 экз.

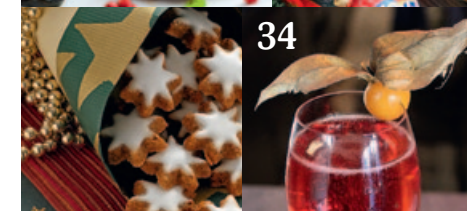
Распространяется бесплатно.

Цены указаны в рублях и действуют при наличии товара у поставщика. Цены действительны с 01.12.14 по 31.12.14. Внешний вид товаров может отличаться от изображенных. Товары представлены не во всех магазинах, количество товаров ограничено.

Ответственность за содержание несут компании-рекламодатели. ООО «СПАР Тула» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

Журнал изготовлен:

ГК «Белый квадрат»
www.print-c.pro



В НОМЕРЕ

ЛЮБИМЫЙ ПРАЗДНИК
НОВЫЙ ГОД
ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ стр. 4

ИСТОРИЯ ОДНОГО БЛЮДА
ОЛИВЬЕ стр. 6

ТРЕНДЫ МИРОВОЙ КУЛИНАРИИ стр. 9

РОДОМ ИЗ...
ГЛИНТВЕЙН стр. 10

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
ПРАЗДНИКИ В ЕВРОПЕ стр. 12

КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ
КАКИЕ ВИТАМИНЫ ЛУЧШЕ
ПРИНИМАТЬ ЗИМОЙ стр. 15

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
ПЕЧЕНЬЕ
С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ стр. 16

УЮТНАЯ АТМОСФЕРА ПРАЗДНИКА стр. 18

ВКУСНО!
МУЛЬТИВАРКА:
БОЛЬШИЕ СПОСОБНОСТИ
МАЛЕНЬКОГО ПРИБОРА стр. 20

СОМЕЛЬЕ
ШАМПАНСКОЕ.
ПРИМЕТЫ И ТРАДИЦИИ стр. 22

ОРИГИНАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
ПОДАРКИ СО ВКУСОМ стр. 24

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
МЯСО.
ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР стр. 26

DOLCE VITA
ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ стр. 28

СЕКРЕТЫ МАЛЕНЬКОГО ШЕФА
НОВОГОДНИЙ ФУРШЕТ.
КАК У ВЗРОСЛЫХ,
ТОЛЬКО ЛУЧШЕ стр. 30

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ИСТОРИЯ
РЕЦЕПТ
НОВОГОДНЕГО ГУСЯ стр. 32

КОКТЕЙЛИ
ИСКУССТВО УКРАШЕНИЯ
КОКТЕЙЛЕЙ стр. 34

2015



2015

НОВЫЙ ГОД ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ

ГОД 2015 – ГОД СИНЕЙ ДЕРЕВЯННОЙ КОЗЫ (ИЛИ ОВЦЫ). ЕСЛИ СРАВНИВАТЬ ЕГО С ПРЕДЫДУЩИМ, «ЛОШАДИНЫМ» ГОДОМ, ТО АСТРОЛОГИ ОБЕЩАЮТ, ЧТО 2015-Й БУДЕТ ЗНАЧИТЕЛЬНО СПОКОЙНЕЕ: ОВЦА – КРОТКОЕ ЖИВОТНОЕ, А ПОТОМУ

НИКАКИХ ОСОБЕННЫХ ПОТРЯСЕНИЙ И РАДИКАЛЬНЫХ ПЕРЕМЕН НЕ ПРЕДВИДИТСЯ. МОЖНО РАССЛАБИТЬСЯ И ПРИГОТОВИТЬСЯ ПОЖИНАТЬ МНОГОЧИСЛЕННЫЕ ПЛОДЫ ПРОШЛОГОДНИХ ТРУДОВ, А ЭТО ПОВОД ОСОБЕННО РАДОСТНО ВСТРЕТИТЬ НОВЫЙ 2015 ГОД.

Где встречать?

Если вы приготовились отметить праздник с размахом и «громко», возможно, это не самая удачная идея. Стеснительная Козочка не будет в восторге от больших компаний и шумных дискотек. Встречать этот год нужно в семейном кругу или с самыми-самыми близкими друзьями, а уж когда прогремят Куранты, будут вручены подарки с поздравлениями и загаданы желания, можно будет отправиться «в люди» и хорошенько повеселиться.

Только помните: Козочка отличается изысканностью вкусов, так что развлечения должны быть достойными этой особы. В общем, не переборщите с песнями и плясками.

Еще один вариант встречи Нового года 2015 – это отправиться за город. Коза – сельская жительница, и идея нарядить елку прямо во дворе, приготовить что-то на углях, а после жаркой баньки бухнуться в пушистый снег придется ей по нраву. Отправляйтесь на дачу или на турбазу, первое утро 2015-го встретите на лыжах или на коньках, а можно и просто за веселой игрой в снежки – чем не начало удачного года?

Как украсить дом на Новый год 2015?

У вас остались синие шары, ленты и серпантин, а также деревца бонсай? Они вам пригодятся и для встречи наступающего

года. Как и прошлогодний талисман, Коза (или ее астрологическая близняшка Овца) в этот раз принадлежат к стихии дерева, да и цвет остался прежним – синим. Но это не значит, что нужно все повторить! Мягкость и утонченность символа 2015 года обязательно должны проявиться в украшении дома.

Наряжая к празднику квартиру (а также дом или офис, да и вообще любое помещение), отдайте предпочтение сдержанным тонам и изящным вещичкам, у вас должно быть уютно и тепло. Как под овечьим одеялом. В качестве новогоднего украшения дома в 2015 году хороши будут:

войлочные игрушки, поделки из дерева, вязанные ажурные салфетки, нитяные шары. Важный символ наступающего года – колокольчики и бубенцы (вспомните – на изящной козочкиной шее такой обязательно должен быть). Поместите бубенчики над входом в квартиру – на удачу!

Решая, как нарядить елку на Новый год-2015, обязательно привлекайте к процессу детей. В этом году мало просто водрузить на ветки покупные шарики и шишки из ближайшего супермаркета. Эксклюзивные игрушки ручной работы – вот что должно быть на новогодней красавице в обязательном порядке. Где их брать – дело ваше: можно приобрести «хэнд-мэйд» в дорогом специализированном магазине, а можно вооружиться подручными материалами, фантазией и вдохновением – и сделать игрушки своими руками. Украшая елку, также не забудьте о колокольчиках. А вот с мишурой и дождиком лучше не усердствовать.



Что надеть в праздничную ночь?

Главное в новогоднем наряде – изысканность. Вы можете выбрать роскошное вечернее платье или что-то совсем простое и лаконичное, главное – чтобы это было со вкусом. Лучше отдать предпочтение наряду, выполненному в одной цветовой гамме и добиться «праздничности» с помощью украшений и аксессуаров. Натуральные камни (особенно хороши будут аквамарин и изумруд), оригинальная бижутерия – все это поможет сделать ваш образ особенным.

Вряд ли понравятся Козе гладкие и блестящие ткани, обилие пайеток, блесков и прочие излишества – выбирайте что-то мягкое на ощупь, напоминающее о нежной шерстке талисмана – бархат, замшу, кашемир или тонкую шерсть.

Кроме самого что ни на есть новогоднего синего и всех его оттенков можно использовать в своем костюме теплые пастельные тона – бежевый, кремовый, молочный.

Мужчины могут облачиться в темно-синий или цвета кофе с молоком костюм или предпочесть вязанный свитер и джинсы – все это будет одинаково уместно.

Прически для встречи Нового года 2015 могут быть практически любыми. Главное условие – обязательно должны быть кудряшки. Причем форму им можно придавать любую – от пышного «взрыва на макаронной фабрике» до высокой и строгой укладки (с обязательными завитыми локонами). А вот чего не должно быть в новогоднем образе, – так это гладко зачесанных или прямых волос.

Если говорить о макияже для Нового 2015 года, то тут есть два варианта. Максимально естественный мейк-ап – нежная кожа, чуть тронутые румянцем скулы, блеск для губ. Или же макияж в стиле арт – Козочке такой богемный вид тоже очень понравится. Но что бы вы ни выбрали, главным будет наличие вкуса и чувства меры.

Что должно быть на новогоднем столе?

Минимум украшательства, белая посуда, столовое серебро – девизом для новогоднего стола может стать знаменитое «простенько, но со вкусом». Козочке понравится много зелени, фруктов и овощных блюд – это очевидно. Обязательно должны оказаться на столе и молочные продукты – салаты, заправленные сметаной, несколько видов сыра, что-нибудь интересное из творога. Трудно представить себе Козочку с куриной ножкой в зубах, так что мясных блюд не должно быть много (вегетарианцы – это ваш час!), и уж точно нельзя включать в меню шашлык из баранины или рагу из молодого козленка. А вот рыбу можно. Особенно хорош будет осетр, запеченный на гриле.



Когда мы были детьми, каждый год к нам приходил волшебный праздник. Он приходил зимней ночью с запахом елки и мандаринов. К нам всегда приходил Дед Мороз и дарил то, о чем мы целый год мечтали.

Потом мы перестали верить в Деда Мороза, он обиделся на это и больше не приходил. Заботы захватили нас в плен и не стали отпускать в новогоднюю сказку.

Давайте же, сегодня, станем на несколько часов детьми. Будем веселиться и дурачиться. Сказка увидит это, и поймет, что можно вернуться, а утром, мы найдем под елкой подарки от Деда Мороза. С Новым годом!



Рыба ОСЕТР, 1кг

859,90

ОЛИВЬЕ

ИЗЫСКАННАЯ БИОГРАФИЯ ЛЮБИМОГО САЛАТА

ЧУВСТВО ПРАЗДНИКА СКЛАДЫВАЕТСЯ ИЗ ТЫСЯЧ МЕЛОЧЕЙ. НОВЫЙ ГОД – ЭТО И ИГРА СВЕТА ГИРЛЯНД И ОТБЛЕСКОВ СВЕЧЕЙ В МИШУРЕ; И ЗАПАХ ХВОИ И МАНДАРИНОВ; И КОЛКИЕ ЗВЁЗДОЧКИ БЕНГАЛЬСКИХ ОГНЕЙ, ПАДАЮЩИХ НА ЗАПЯСТЬЕ; И С ДЕТСТВА ЛЮБИМЫЕ ПЕСНИ. И НЕПРЕМЕННОЕ ВКУС БЛЮД, КОТОРЫЕ МЫ ЛЮБИМ ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, КУЛИНАРНЫЕ ЭТО ШЕДЕВРЫ ИЛИ ПРОСТО ТВОРЕНИЕ РУК БЛИЗКИХ НАМ ЛЮДЕЙ. С ПЕРВОЙ ЛОЖКИ ЗНАКОМЫЙ ВКУС ПРОБУЖДАЕТ ТЫСЯЧУ АССОЦИАЦИЙ – С СЕМЕЙНЫМ СТОЛОМ, МАМИНОЙ СТЯПНЁЙ, ДРУЖЕСКОЙ КОМПАНИЕЙ. ЕСТЬ ТАКИЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ СТАЛИ ПО-НАСТОЯЩЕМУ «НАРОДНЫМИ», ЗНАКОМЫМИ ВСЕМ И КАЖДОМУ.

Пожалуй, о них даже можно несколько высокопарно сказать: «Это то, что нас объединяет». На новогоднем столе главный такой символ единения – конечно, салат оливье. Французское название. Бесспорно русская душа. История оливье – это как раз встреча двух культур и менталитетов.

Дело было так...

Начиналось всё в Москве во второй половине XIX века. Почти как в сказке – «было у отца три сына...». Фамилия у отца была звучная – Оливье – а младший сын Люсьен отправился в Россию в поисках счастья. Он знал, что здесь с почтением относятся к французской кухне. Пока старшие братья готовили для французских гурманов, совсем юный младший стал творить свои кулинарные шедевры для москвичей. И удача ему улыбалась – Люсьен был ресторатором в месте поистине легендарном. О ресторане «Эрмитаж» знала вся Москва, но побывать там и отведать шедевров Люсьена Оливье могли только люди состоятельные. Здание «Эрмитажа» стоит и сейчас. Можно прийти в Москву на Петровский бульвар, найти дом №14 (сейчас в нём помещаются издательство и театр) и вообразить, что тво-

рилось здесь полторы сотни лет назад. Тогда этот участок земли с питейным заведением «Афонькин кабак» выкупили богатый купец Яков Пегов и Люсьен Оливье, о котором уже говорили, что он единственный во всей Москве может устроить настоящий обед, и который уже бывал вхож в самые аристократические дома. И на месте «Афонькиного кабака», который тихо канул в Лету, был открыт первоклассный ресторан. Белоконные залы, сверкающие люстры, зеркала, роскошная мебель, отдельные кабинеты... Всё это вместе называлось «Трактир «Эрмитаж» Оливье» и пользовалось бешеной популярностью. Достаточно сказать, что «Эрмитаж» с удовольствием посещали виднейшие деятели эпохи: в 1879 году в ресторане состоялся торжественный обед в честь И.С. Тургенева, в 1880 – в честь Ф.М. Достоевского, в 1899 – знаменитое празднование столетия дня рождения Пушкина, собравшее всех тогдашних столпов литературы. Знал «Эрмитаж» и университетские праздники – здесь справляли юбилеи профессоров, а студенческая братия бурно отмечала Татьянин день (хоть и с меньшим размахом, чем празднования громких литературных юбилеев). Интеллигенция и богатые купцы предпочитали «Эрмитаж» прочим заведениям. Люсьен Оливье знал своё дело – его заведение могло соперничать с лучшими парижскими ресторанами. Разница была только в «русской душе» заведения – вместо фраков официанты были одеты в традиционные костюмы

«половых» в русских трактирах. Правда, пошитые, естественно, из самых дорогих и качественных материалов – тонкого голландского полотна, натурального шёлка. Это отношение к качеству здесь

ИЗОБРЕТЕНИЯ ЛЮСЬЕНА ЖИВЫ ПО СЕЙ ДЕНЬ. В ЧАСТНОСТИ, ЕГО ТВОРЕНИЕ – ЗНАМЕНИТЫЙ МАЙОНЕЗ-ПРОВАНСАЛЬ, КОТОРЫЙ МАСТЕР СОЗДАЛ, ДОБАВИВ ГОРЧИЦУ В ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС МАЙОНЕЗ.

сказывалось во всём. И, конечно, в первую очередь в блюдах, которые подавали гостям «Эрмитажа». Изобретения Люсьена живы по сей день. Он создал множество блюд и пищевых технологий, его «след» с лёгкостью можно найти в святой святынях отечественной кулинарии – «Книге о вкусной и здоровой пище». В частности, его творение – знаменитый майонез-провансаль, который мастер создал, добавив горчицу в традиционный соус майонез.

Одной из свежих идей ресторатора было блюдо под названием «Майонез из дичи». Оно должно было не только радовать вкус, но и изысканно выглядеть, как и всё, созданное в истинно французском стиле. Отварное нарезанное филе рябчиков и куропаток перекладывалось пластинами желе из бульона. Рядом помещалась живописная композиция из раковых шеек и ломтиков телячьего языка. Всё это следовало сбрызнуть соусом провансаль собственного приготовления. А посередине на блюде помещалась пирамида из варёного картофеля и корнишонов,

ПОКА СТАРШИЕ БРАТЯ ГОТОВИЛИ ДЛЯ ФРАНЦУЗСКИХ ГУРМАНОВ, СОВСЕМ ЮНЫЙ МЛАДШИЙ СТАЛ ТВОРИТЬ СВОИ КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ ДЛЯ МОСКВИЧЕЙ. И УДАЧА ЕМУ УЛЫБАЛАСЬ – ЛЮСЬЕН БЫЛ РЕСТОРАТОРОМ В МЕСТЕ ПОИСТИНЕ ЛЕГЕНДАРНОМ.



Люсьен Оливье (фр. Lucien Olivier, 1838—14 ноября 1883 года, Москва) — повар французского или бельгийского происхождения, державший в Москве в начале 1860-х годов ресторан «Эрмитаж»; известен как создатель рецепта известного салата, вскоре названного в честь своего создателя — «оливье». Его рецепт был тайной, которую он так и не разгласил до самой смерти.

По данным Гиляровского, Оливье держал рецепт в тайне, хотя основные ингредиенты были известны. И как ни старались гурманы того времени воспроизвести его в точности, ничего подобного у них не получалось. Это стало поводом для различного рода легенд.

украшенная дольками крутых яиц — и, внимание, предназначена она была отнюдь не для употребления в пищу, а для того, чтобы сделать блюдо эстетически совершенным. Но склонный к изыскам француз не оценил русскую душу. И уже вскоре с ужасом наблюдал, как, по простоте душевной, посетители его ресторана разрушают композицию его изящно оформленного кулинарного шедевра, смешивают всё в единую массу — и уже в таком виде с удовольствием уплетают. Уже на следующий день после открытия француз смешал все ингредиенты

блюда, обильно полил майонезом и подал гостям заведения уже в таком виде — может быть, в насмешку над русским «невежеством», а может быть, решив не бороться с неизбежным и пойти навстречу вкусам клиентов... Как бы то ни было, он не прогадал: «Майонез из дичи» уступил место куда более демократичному, хоть и не такому шикарно оформленному, салату оливье. В.А. Гиляровский в своей книге «Москва и москвичи» писал: «Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, ещё тогда прославившийся изобретенным им „салатом оливье“, без которого обед не в обед и тайну которого он не открывал. Как ни старались гурманы, не выходило: то, да не то». Действительно, секрет приготовления салата кулинар хранил пуще глаза. И так и не открыл никому, унёс с собой в могилу (а скончался кулинар в возрасте всего 45 лет). Конечно, из основных продуктов, употреблявшихся для приготовления салата, никто секрета не делал, но состав и рецептура особых приправ были известны одному Люсьену Оливье, который готовил их в закрытом помещении. С годами салат менялся и трансформировался, одни ингредиенты заменяли другими — от первоначального рецепта остались только майонез, яйца и солёные огурцы. Но истинного, того самого салата оливье нам уже не попробовать — разве что отправиться на машине времени в 1860-е годы. Для тех, кто мечтал о такой возможности, в 1904 году в «Эрмитаже» попробовали «реконструировать» настоящий салат оливье. Конечно, это блюдо отличалось от первой версии, но имело с ней много общего. Для его приготовления повара необходимы были такие ингредиенты, как:

- два отварных рябчика;
- отваренный телячий язык;
- сто грамм черной икры;
- двести грамм свежего салата;
- отваренные раки (25 шт.) или банка омаров;

- примерно 250 грамм маринованных пикулей;
- 250 грамм сои кабуль (соус-паста);
- два свежих огурца;
- сто грамм каперсов;
- пять штук варенных вкрутую яиц.

Словом, можно понять, почему полакомиться настоящим салатом оливье в «Эрмитаже» было роскошью, доступной только людям обеспеченным. Особенно, учитывая, что и соус для салата требовался особый: обычный майонез здесь не годился, нужно было взять французский уксус и добавить его в смесь из двух яичных желтков и четырехсот грамм прованского оливкового масла. Только подобрать все ингредиенты

ПОЛАКОМИТЬСЯ НАСТОЯЩИМ САЛАТОМ ОЛИВЬЕ В «ЭРМИТАЖЕ» БЫЛО РОСКОШЬЮ, ДОСТУПНОЙ ТОЛЬКО ЛЮДЯМ ОБЕСПЕЧЕННЫМ.

ты — уже почти подвиг. А сколько хитростей, тонкостей и сложностей в самой технологии изготовления блюда, если делать его по всем канонам!

Многие нюансы затеряны во времени или не выходят дальше штудий великих шеф-поваров, не добираются до наших скромных кухонь. Но как бы то ни было, салат оливье — как бы мы его ни готовили и что бы им ни называли — навсегда вошёл в нашу жизнь и в русскую кухню, и имя его создателя-француза стало русским нарицательным словом. Парадокс, из числа тех, которыми так богата кулинарная история. И повод поднять бокал за новогодним столом, провозгласив тост за людей, которые становятся первооткрывателями рецептов и создателями кулинарных легенд. За Люсьена Оливье. За знакомый всем вкус праздника.



Икра черная осетровая, ст/б, 50 г, Волгореч. РХ

2999,00



НОВЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ХИТ — ПУШ-КЕЙК!

Этот яркий десерт вскружил голову не одной американке: яркая подача, интересный формат, простор для фантазии. У него есть все, чтобы завоевать любовь сладкоежек! «Push» — от английского «толкнуть», «нажать». Для изготовления такого модного десерта потребуется специальный инструмент, напоминающий большой шприц или большую насадку для канапе. «Пуш-ап» шприц заполняется слоями бисквита и крема на любой вкус, а дегустировать его можно «на ходу», постепенно подталкивая лакомство вперед. Пуш-кейк может быть не только сладким, но и солёным — всё зависит от вкусовых предпочтений и фантазии.

СЪЕДОБНЫЕ ЦВЕТЫ В ГЕРМАНИИ

В Германии появилась новая кулинарная мода — еда украшается живыми съедобными цветами. Цветочки и лепесточки используются для украшения и дополнения десертов, салатов и даже горячих блюд. Например, цветки помаранца используются для приготовления мороженого. А для горячих блюд, особенно супов, риса или рыбы — лилии. Отличный горячий десерт получается, если запечь в тесте магнолию и посыпать сахарной пудрой. Но где фантазия действительно не знает границ, так это при приготовлении салатов. Повара утверждают, что для салата подходят лепестки любых цветов: календулы, хризантемы, лаванды, шалфея, бузины.



В МЕНЮ ЯПОНЦЕВ ПОЯВИЛОСЬ НЕОБЫЧНОЕ БЛЮДО

Япония задает новый тренд — жареные во фритюре кленовые листья. Рецепт создали кулинары из Осаки, а называется это кушанье Момидзи, как и местный вид клена, считающийся символом этого города. Перед приготовлением листья заливают соленой водой и выдерживают в течение года. Обжаривают их быстро — в течение 20 минут, добавляя сладкое тесто. Приготовленное кушанье подают к столу и горячим, и охлажденным. Сбор листьев клена, отличающихся ярко-красным цветом, начинается в Японии в середине сентября и длится в течение месяца.



В ВЕЛИКОБРИТАНИИ ВЫРАСТИЛИ ГИБРИД ПОМИДОРА И КАРТОФЕЛЯ

В Великобритании удалось вырастить уникальный овощ, который получил название «томтато» (в пер. с англ. tomato — помидор, potato — картофель). Это чудо-растение является гибридом картофеля и помидора. Сверху на нем растут помидоры черри, а снизу под землей — клубни картофеля. Это стало возможным благодаря методу прививания. То есть разрезаются стебли картофеля и помидора, затем их соединяют между собой и в результате они срастаются. Все желающие уже могут приобрести семена томтато для посадки. Компания Thompson-Morgan гарантирует, что растение абсолютно натуральное без добавления генетически модифицированных компонентов.

КОФЕ СО ВКУСОМ ПИВА

Кофе со вкусом пива предложила посетителям сеть кофеен Starbucks. Напиток под названием Dark Barrel Latte, в состав которого входит кофе, взбитые сливки и сироп со вкусом пива Guinness, подают в заведениях этой сети в штатах Огайо и Флорида. Тех, кто его заказывает, просят оценить качество напитка и ответить на вопрос, насколько он понравился, заполнив анкету. Если кофе со вкусом пива будет пользоваться популярностью у клиентов, его начнут продавать в заведениях этой сети в других регионах страны. В официальном пресс-релизе компании указано, что на создание такого «коктейля» их вдохновил увеличивающийся спрос на темное пиво, поэтому было решено добавить в традиционный кофе солод, карамель и шоколад, чтобы создать насыщенный вкус.





ТЕПЛО РОЖДЕСТВА

*Сладость и крепость глинтвейна
возрождают человека...
Вино приводит в действие все извилины
мозга и зажигает в глубине души
волшебный фейерверк искрящегося
остроумия и радости.
Вольтер*

Иногда атмосферу и вкус праздника, заснеженной рождественской Европы, ярмарок и базарчиков с каруселями-лошадками можно почувствовать, не выходя из дома. Достаточно сварить глинтвейн. Сделайте несколько глотков – и пряный вкус счастья победит по каждой вашей жилке. И неважно, делите вы эту радость с друзьями на шумном празднике или наслаждаетесь в обнимку с котом, уютным пледом и любимой книгой. Глинтвейн доступен всем и уместен всегда, когда хочется немного тепла. Простота его приготовления и неповторимый вкус принесли этому пряному напитку любовь в разных уголках мира.

А начиналось всё давно. Как и многие истории, ставшие теперь

культурным наследием Европы, эта стартовала в Древнем Риме. Правда, тогда глинтвейн ещё не был так темпераментен и горяч, как теперь. Да и названием, таким родным и знакомым, ещё не обзавёлся. Но уже появилось главное, что отличало напиток от простого вина – специи. Их добавляли в напиток для благородства вкуса. Кулинар Марк Гавий Апиций (I век н.э.) описывает этот рецепт в своей поваренной книге. Он сообщает, что в вино добавляли мёд и перец, лавровый лист, шафран, финики и их обжаренные косточки, смолу мастикового дерева, всё это варили, а затем вновь разбавляли вином. (Неаппетитная смола не случайно упоминается в общем ряду: в античности её традиционно добавляли в вино, чтобы продлить напиток жизнь). Результат назывался Conditum paradoxum. Эпоха сохранила и другие описания вина со специями. В рецептах можно найти упоминания корицы, тимьяна, гвоздики, кориандра... и

сделать из этого вывод, что пряное питьё было в те времена доступно людям состоятельным: специи стоили дорого.

Шли века. Средневековые рыцари, как и римские патриции, пряное вино очень уважали. Они называли этот напиток «пименом» (от латинского Pimenta dionica – двудомная пимента, или ямайский перец). Не гнушались отмечать им самые торжественные моменты. Например, рыцарю Персивалю в романе Кретьена де Труа подносят пимен при выносе легендарного Священного Грааля. Именно в Средние века напиток обрёл свою главную «бодрящую» составляющую – высокую температуру! Вино (бордо или кларет) стали не только дополнять пряностями (для более тонкого вкуса), но и подогревать.

Вино со специями тогдашние лекари рекомендуют не только как веселящее, но и как целебное зелье – вскоре пимен меняет название на «гиппокрас», в честь «отца

медицины» Гиппократ. По сохранившимся рецептам гиппокраса можно понять, что это всё ещё дорогое удовольствие – и специи, и сахар, которого зелье требовало в избытке, были для обычных людей роскошью, так что подправлять здоровье и настроение целительной смесью могли только богачи.

Так продолжалось не одно столетие. Но если цена пряного вина долго была стабильно высока, то состав с годами менялся: с XVII века, помимо специй, в него стали входить миндаль и фрукты: яблоки, лимоны, апельсины. Напиток эволюционировал... и дешевел! Пряности становились всё более доступны – и постепенно случилось то, что случилось: напиток обрёл широкую популярность! А вместе с ней и название – от напыщенных древних имён он перешёл к тому, которое мы знаем сейчас, и стал «горячим вином», «пылающим вином» – глинтвейном!

Сейчас демократичный глинтвейн окрашивает всё, от студенческих праздников до больших торжеств. И немудрено: пряности нынче дешёвы, фрукты тоже, а вино для его изготовления рекомендуют выбирать самое дешёвое (использовать дорогие выдержанные вина – дурной тон: их вкус и так абсолютен). Вино может быть и красным, и белым, для белого глинтвейна советуют использовать белое полусладкое вино и не лимонный сок, а апельсиновый; красный глинтвейн требует сухих и полусухих вин, а вот десертные использовать не рекомендуется – они слишком крепкие и сладкие.

Средневековые лекари были правы: глинтвейн целебен. При простуде, насморке, кашле, бессоннице и депрессии он станет настоящим лекарством. Главное – правильно его приготовить. Несмотря на название,

глинтвейн не нужно доводить до кипения: 70 градусов – оптимальная температура. А вот сочетание специй может быть любым, глинтвейн, как джаз, любит импровизацию и авторское самовыражение. Сотни разновидностей вкуса хороши по своему и отражают характер и настроение создателей. С ними будут гармонировать плюшки, пончики, сухое печенье, шарлотка или сыр – и прекрасное настроение!

ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ

Ингредиенты:

Красное сухое вино – 750 мл;
Гвоздика – 6-7 шт.;
Мускатный орех – 1 ч. ложка;
Палочки корицы – 5-6 шт.;
Апельсин – 2 шт.;
Сахар – 1 ст. ложка.

Приготовление

Шаг 1: Завариваем специи.

Гвоздику и молотый мускатный орех засыпаем в кофейную турку. Заполняем емкость водой и ставим на медленный огонь. Доводим содержимое до кипения и варим еще одну минутку. Снимаем турку с огня, после чего даем настояться отвару специй 10-15 минут при комнатной температуре.

Шаг 2: Приготовление вина.

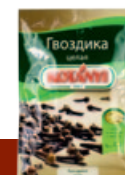
Наливаем вино в кастрюлю и ставим на огонь. В подогретое, но не кипящее вино выливаем содержимое турки – заваренные в воде специи. Также добавляем корицу и отжатый сок апельсина, мякоть также помещаем в горячее вино. Тщательно смешиваем ингредиенты и добавляем одну столовую ложку сахара. Внимание: ни в коем случае не доводить вино до кипения! Для этого его необходимо нагревать на очень умеренном огне и постоянно помешивать. Лучше снять его с жара достаточно горячим. Настаиваем 15 минут.

Шаг 3: Подаём глинтвейн классический.

Готовый глинтвейн необходимо разлить по чашкам или стаканам при помощи половника или глубокой ложки. Глинтвейн пьется обязательно горячим. Желательно, чтобы стаканы, из которых он употребляется, были высокими. В таком случае жидкость будет медленнее остывать. Классический глинтвейн, подается обязательно в прозрачной посуде, что позволяет вдоволь насладиться его невероятно насыщенным цветом.



ГЛИНТВЕЙН ЦЕЛЕБЕН. ПРИ ПРОСТУДЕ, НАСМОРКЕ, КАШЛЕ, БЕССОННИЦЕ И ДЕПРЕССИИ ОН СТАНЕТ НАСТОЯЩИМ ЛЕКАРСТВОМ



Гвоздика
целая
KOTANYI,
18 г

69,90



Апельсин,
1 кг

СУПЕРЦЕНА
ВСЬ ДЕКАБРЬ



Мускатный
орех KOTANYI,
молотый,
18 г

69,90



Вино
СВЯТОЙ ВИНСЕНТ,
МЕДОК,
красное, сухое,
0,75 л,
Франция

838,90

ИТАЛИЯ



Главный праздник для итальянцев – Рождество, и его непременно проводят в семейном кругу. Особо верующие люди 24 декабря посещают праздничную службу в церкви, но большинство идет туда на следующий день. Семья собирается за очень богатым

столом, на нем обязательно присутствует запеченная утка или индейка, различные виды пасты, а также особая выпечка с сухофруктами и цукатами.

В новогоднюю ночь все итальянцы нацелены на веселье и, как правило, проводят ее в хорошем

ресторане или ночном клубе в шумной компании друзей. Именно поэтому все увеселительные заведения стремятся разнообразить в этот период свою развлекательную программу и предлагают какое-нибудь особенное меню. Но и просто на улицах в эту ночь не придется скучать: на площадях проводятся концерты, театрализованные представления и пиротехнические шоу.

А маленьким итальянцам подарки дарит не только Баббо Натале (итальянский Дед Мороз), но и Бефана – добрая ведьма, которая 6 января приходит к послушным детям с шоколадными конфетами. А взрослым мудрая старушка Бефана накануне Нового года советует избавиться от ненужного хлама, который итальянцы выбрасывают прямо из окон своих домов.

КАППЕЛЛЕТТИ

Ингредиенты для теста

Мука – 300 г
Яйцо – 3 шт.
Щепотка соли

Ингредиенты для начинки

Сыр рикотта – 250 г
Сыр пармезан – 250 г
Яйцо – 1 шт.
Щепотка соли
Щепотка мускатного ореха



КАППЕЛЛЕТТИ (CARPELLETTI) – РАЗНОВИДНОСТЬ ПАСТЫ С НАЧИНКОЙ, МАЛЕНЬКИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ «ПЕЛЬМЕНИ», НО ДЕЛАЮТ ИХ НЕ ИЗ КРУЖОЧКОВ ТЕСТА, А ИЗ КВАДРАТИКОВ. ЭТО ТРАДИЦИОННОЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ БЛЮДО ИТАЛИИ И ОСОБЕННО РЕГИОНА ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ.

Способ приготовления

Замесить тесто. Для этого высыпать муку горочкой на деревянную рабочую поверхность.

В центре сделать углубление. В углубление вбить яйца. Перемешать яйца вилкой и постепенно начать подмешивать в яйца муку. Когда яйца соединятся с мукой, продолжить замешивать руками.

Готовому тесту дать отдохнуть под стеклянной миской около 20-30 минут. Приготовить начинку. Смешать рикотту с пармезаном, добавить яйцо, мускатный орех и щепотку соли. Хорошо перемешать до образования однородной массы. Тесто раскатать как можно тоньше. Нарезать пласт теста на квадратики.

Выложить начинку и сформировать каппеллетти. Для этого квадратик сложить пополам, чтобы получился треугольник, а затем соединить два конца треугольника.

ИСПАНИЯ



В Испании Рождество празднуют весело и шумно. Многие испанцы, нарядившись в карнавальные костюмы, танцуют перед началом мессы у церковных дверей и разыгрывают сцены из спектаклей. В саму Рождественскую ночь принято есть много сладких лакомств (чтобы весь год до следующего Рождества был таким же сладким, то есть легким и беззаботным), поэтому кондитерские лавки работают до рассвета. Испанский рождественский стол буквально ломится от яств: тут и пироги на вине, и миндальные пирожные, и выпечка с тмином. Также к праздничному столу обязательно подают свинину, ветчину, каштаны и главное рождественское лакомство – туррон (испанский вариант нуги).

На традиционный Новый год 31 декабря к испанцам в их дома

приходит Папа Ноэль – родной брат российского Деда Мороза и американского Санта Клауса. А вот привычная для нас новогодняя елка не является обязательным праздничным атрибутом. Свои дома перед праздниками испанцы украшают фигурками Папы

Ноэля, карабкающегося к ним в дом по веревочной лестнице. В новогоднюю ночь испанцы веселятся до упаду, иногда празднуют даже несколькими этажами. Для испанцев совершенно в порядке вещей заглянуть к соседям с бокалом сангрии и гостинцами.

ТУРРОН

Способ приготовления

Обжариваем фундук 5 минут на раскаленной сухой сковороде или противне. Орехи все время необходимо помешивать. Затем охлаждаем их, заворачиваем в полотенце и перетираем руками. Отделяем шелуху - ее можно просто сдуть. Миндальные орехи также очищаем от шелухи. Для этого погружаем их на 10 минут в кипяток, а затем снимаем шкурку пальцами. Затем обсушиваем орехи на сковороде или противне.

Мед и сахар провариваем при минимальном нагреве, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Готовность проверяем, капая смесь в холодную воду. Если капля затвердевает, можно снимать с огня.

Яичные белки взбиваем в пышную белую массу. Вливаем ее в мед с сахаром. При этом не перестаем интенсивно все помешивать. Перемешиваем до тех пор, пока масса не станет густой. Форму для туррона выстилаем пищевой пленкой. Использовать пер-



гаментную бумагу не рекомендуется, поскольку к ней туррон будет сильно липнуть. Можно также использовать вафельный корж. Выливаем сладкую массу, разравниваем ее и даем полностью остыть. После этого отправляем туррон на сутки в холодильник.

Ингредиенты

Мед – 500 г
Миндальные орехи – 200 г
Фундук – 200 г
Сахар – 200 г
Яйцо – 4 шт.

НИ ОДИН РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ НЕ МОЖЕТ ОБОЙТИСЬ БЕЗ ТРАДИЦИОННЫХ ИСПАНСКИХ ТУРРОНОВ (TURRON), В ПЕРЕВОДЕ – НУГА. КОГДА-ТО ТУРРОНЫ ГОТОВИЛИСЬ ТОЛЬКО С МИНДАЛЕМ. СЕЙЧАС ЖЕ АССОРТИМЕНТ ТУРРОНОВ ЗНАЧИТЕЛЬНО УВЕЛИЧИЛСЯ, И ЭТУ СЛАДОСТЬ ГОТОВЯТ С ВСЕВОЗМОЖНЫМИ ОРЕХАМИ И ДАЖЕ С ВОЗДУШНЫМ РИСОМ, ШОКОЛАДОМ И СУХОФРУКТАМИ.

ГЕРМАНИЯ



средневековые костюмы, продают всевозможную снедь, горячее вино и елочные украшения. На праздничный стол обязательно подают рыбу (карпа или лосося) – древний символ христианства, жареного гуся и богатое разнообразие закусок. А еще рождество у немцев – отличный повод побаловать себя сладким, например, марципанами или имбирным хлебом с фруктами.

Новый год в Германии празднуют гораздо скромнее Рождества. Канцлер поздравляет свой народ с Новым годом, по телевизору показывают концерты до самого утра – вот, собственно, и все празднование. Исключение – количество фейерверков, выпущенных в ночное небо, грохот которых, по преданию, должен отпугнуть злых духов на год вперед.

Согласно поверью, в ночь на шестое декабря в каждый немецкий дом заглядывает святой Николай со своим слугой и оставляет в начищенных до блеска детских башмачках горсть орехов, яблоки или конфеты. День святого Николая – первый в череде рождественских праздников. А в рождественскую ночь детям приносит подарки и кладёт их под ёлку немецкий Дед Мороз, которого зовут Вайнахтман, что в переводе означает праздничный мужчина.

В Германии по стародавней традиции перед праздником устраивают пышные рождественские базары. Торговцы, наряженные в

ШТОЛЛЕН

Способ приготовления

Орехи и цукаты залейте ромом и оставьте на 6 часов. Откиньте смесь на сито или дуршлаг, дайте стечь и подсохнуть. Дрожжи разведите в молоке, добавьте сахар, 5 ст. ложек муки, тщательно перемешайте и дайте постоять 20 минут. Размягченное сливочное масло смешайте с ванилином. Цедру лимона снимите с помощью терки. Желтки, цедру, соль и масло смешайте с опарой. Все тщательно перемешайте и добавьте муку. Выложите смесь орехов и цукатов и замесите тесто. Уберите тесто в теплое место на 2 часа. Когда тесто подойдет, раскатайте его, придавая овальную форму. Ребрами ладони сделайте углубление посередине и положите в него колбаску из марципана. Теперь сверните тесто так, будто вы заворачиваете марципан. Сначала один край, затем другой. Края теста должны заходить друг на друга. Кекс не должен быть ровным. Противень застелите бумагой для выпечки, смажьте ее маслом, выложите тесто и поставьте



в теплое место примерно на час. Штоллен выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке в течение одного часа. Через полчаса накройте его фольгой, чтобы поверхность не пригорала. Пока штollen горячий, покрываем его глазурью. Для этого кекс нужно смазать растопленным сливочным маслом и сразу посыпать сахарной пудрой. Как только пудра впитается, опять смазать маслом и посыпать пудрой. И так повторять пока пудра и масло не кончатся. Когда штollen остынет, накройте его пищевой пленкой и уберите в прохладное место.

Ингредиенты для теста

- Черный изюм – 1 ст.
- Цукаты – 1\2 ст. (желательно цитрусовые)
- Смесь орехов – 2 ст. (грецкие, фундук, кедровые, фисташки)
- Ром темный – 1\2 ст.
- Желтки – 6 шт.
- Молоко 1\2 ст.
- Дрожжи сухие – 15 гр.
- Масло сливочное – 120 гр.
- Сахар – 3 ст. л.
- Мед – 3 ст. л.
- Цедра одного лимона
- Ванилин – 1 ч. л.
- Марципан – 100 г
- Мука – 2,5–3 ст.
- Соль – 1 ч. л.

Ингредиенты для глазури

- Масло сливочное – 100 г
- Сахарная пудра – 100 г

ШТОЛЛЕН (НЕМ. STOLLEN ИЛИ НЕМ. CHRISTSTOLLEN) – ТРАДИЦИОННАЯ НЕМЕЦКАЯ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЙ ВИД ШТОЛЛЕНОВ ИМЕЕТ НАЧИНКУ ИЗ ИЗЮМА И ЦУКАТОВ, ХОТЯ ПОПУЛЯРНЫ ТАКЖЕ ВАРИАНТЫ С МАКОМ, ОРЕХАМИ ИЛИ МАРЦИПАНОМ.

«ЗИМНИЕ» ВИТАМИНЫ

ЗИМА – ЭТО ВРЕМЯ ГОДА, КОГДА ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ОРГАНИЗМ НУЖДАЕТСЯ В ВИТАМИНАХ ПО-ОСОБОМУ ОСТРО. ОБУСЛОВЛЕНО ЭТО ТЕМ, ЧТО В ЗИМНИЙ ПЕРИОД СОКРАЩАЕТСЯ ПОСТУПЛЕНИЕ ДАННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ И СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ. ДА И ТО, ЧТО ЧЕЛОВЕК ПОЛУЧАЕТ ТЕПЕРЬ МЕНЬШЕ СОЛНЕЧНОГО СВЕТА И ПОСТОЯННО НАХОДИТСЯ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ МРАЧНОЙ ПОГОДЫ – ТОЖЕ НЕ ОСТАЕТСЯ НЕЗАМЕЧЕННЫМ.



В это время практически все люди в какой-либо мере ощущают вялость, постоянную сонливость, необъяснимую лень и быструю усталость. Ладно, если бы все ограничивалось только этим. Но ведь на фоне снижения концентрации витаминов в крови снижается и иммунитет – защитные функции всего человеческого организма. Из-за этого все люди страдают серьезными вирусными заболеваниями именно в зимний период.

Да и получить все витамины зимой из еды невозможно, от чего и возникает гиповитаминоз. Чтобы получить все из продуктов, нужно съесть различных фруктов на 4000 килокалорий – это невозможно, даже если есть без остановки. Выход – витамины из аптеки.

Витамин А

Элемент, который просто необходим в пору простуды и гриппа. Своим противовоспалительным действием он повышает сопротивляемость организма к инфек-

ционным заболеваниям. Хорошим средством будет витамин А для нормального баланса и состояния кожи, слизистых оболочек и глаз, также он контролирует уровень гормонов и возобновляет защитные функции печени. Норма потребления этого вещества на день составляет 1 миллиграмм.

Витамин С

Важный элемент, который необходим для нормального протекания окислительно-восстановительных реакций в организме, а также он участвует в клеточном дыхании. Без аскорбиновой кислоты не усваивается организмом железо, проницаемость сосудистых стенок нарушается, что влечет за собой появление дефицита других витаминов. Это вещество участвует в образовании гормонов надпочечников, помогает поддерживать нормальную деятельность иммунной системы, является сильнейшим антиоксидантом и, самое главное, предотвращает появление злокачественных опухолей.

Витамин D

Элемент, норма потребления которого в сутки составляет 6–10 микрограмм. Он отвечает за контроль обмена фосфора и кальция в организме. Данный элемент важен детям, ведь их растущий организм требует большее его содержание.

В случае его дефицита, велика вероятность появления рахита, а также нарушается развитие костей и зубов. Также, дети с пониженным витамином в крови отстают в умственном и физическом развитии от своих сверстников. В большом количестве данный витамин содержится в рыбьем жире. Так, принимая всего 2 капсулы 2 раза в день, вы сможете полностью потреблять норму данного элемента.

Витамин Е

Вещество, которое отвечает за защиту клеток от воздействия свободных радикалов, а также улучшает кровоток, белковый и жировой обмен, ускоряет регенерацию кожи. Суточная норма данного витамина составляет 8-15 миллиграмм.

ВИТРУМ Бьюти
таб. п/о № 60

АЛФАВИТ Классик
таб. № 60

БИОМОРОЖЕНОЕ Укрепляйка

БИОМОРОЖЕНОЕ Biofly fitness

Сбалансированный витаминно-минеральный комплекс для девушек 18-30 лет, содержащий витамины, минералы, аминокислоты и полевой хвощ, направлен на улучшение состояния кожи, волос и ногтей

Витаминно-минеральный комплекс, созданный с учетом научных рекомендаций по разделному и совместному приему полезных веществ. Каждая таблетка включает лишь сочетающиеся компоненты, что обеспечивает наиболее полное их усвоение. БАД. Не является лекарством

Высокая биологическая активность продукта обладает мягким воздействием на организм ребенка. Пробиотики в небольших дозах постепенно поступают в организм ребенка и компенсируют их дефицит.

Вкусное полезное лакомство с выраженным пробиотическим эффектом, которое можно с удовольствием и без вреда для фигуры есть просто как десерт.



ГОТОВИМ ТЕСТО

1. Берём миску, смешиваем в ней пшеничную муку, кукурузный крахмал, сахар, корицу и мускатный орех.
2. В другой миске взбиваем при помощи венчика растительное масло с белками, и добавляем в мучную смесь. Взбиваем и добавляем одну столовую ложку воды и ванилин. Тщательно перемешиваем столовой ложкой до образования однородной массы. Тесто должно быть примерно как блинчики, немного гуще.

ЗАПЕКАЕМ ПЕЧЕНЬЕ

3. Ставим разогревать духовку до 180 градусов. Берём противень, застилаем бумагой для выпечки, и выкладываем на него примерно по одной столовой ложке теста. Старайтесь, чтобы у вас получились круглые тонкие блинчики. Каким размером они будут, решать вам. Слишком громоздкие делать не нужно: печенье должно выглядеть аккуратно. И ставим запекать в духовку примерно на 5–10 минут, пока печенье не подрумянится, а затем вытаскиваем их при помощи лопатки.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ:

ЕСЛИ НЕТ БУМАГИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, СМАЗЬТЕ ПРОТИВЕНЬ КУСОЧКОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И СЛЕГКА ПРИСЫПЬТЕ МУКОЙ. ИЛИ ВОЗЬМИТЕ СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМОЧКИ ДИАМЕТРОМ НЕ МЕНЕЕ 10 СМ.

ГОТОВИМ ПРЕДСКАЗАНИЯ

4. В это время можно заготовить бумажки с позитивными надписями и предсказаниями. Из цветной бумаги вырезаем полоски примерно по 8 см. И пишем на них предсказания или шуточные пожелания.
5. Как только печенье немного остынет, кладем на серединку бумажки с предсказаниями.

ЗАВЕРШЕНИЕ

6. Затем складываем пополам, затем вчетверо и придаём ему форму вигвама. Печенье с предсказаниями готово. Однако можно его немного украсить, замаскировать (если, например, вы затеяли вечеринку). Для этого растопите в горячем молоке карамель и окунайте в него печенье.

ПЕЧЕНЬЕ С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ

В НЕОФИЦИАЛЬНОМ СПОРЕ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ПЕЧЕНЬЯ С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ СНАЧАЛА ПОБЕЖДАЛИ КИТАЙЦЫ, А СЕЙЧАС ВО МНОГИХ СТРАНАХ МИРА ЕГО СЧИТАЮТ НАЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТОМ. ТОМУ, КТО ЕЩЁ НЕ ВЕРИТ В УДАЧУ ПЕЧЕНЬЯ С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ, ДОСТАТОЧНО ВСПОМНИТЬ, КАК СОВСЕМ НЕДАВНО В 2008 ГОДУ, БРИТАНЕЦ ДЭННИ УИЛЬЯМС ИЗ ГРАФСТВА ЭССЕКС ВЫИГРАЛ ПОЛМИЛЛИОНА ДОЛЛАРОВ – ВПИСАЛ В ЛОТЕРЕЙНЫЙ БИЛЕТ ЦИФРЫ, КОТОРЫЕ ОБНАРУЖИЛ НА ЛИСТОЧКЕ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ.

Инвентарь:

- | | |
|----------------|---------------------|
| Цветная бумага | Бумага для выпечки |
| Ручка | Миска |
| Противень | Венчик |
| Лопатка | Сервировочное блюдо |
| Столовая ложка | |

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с – 1/2 стакана
- Крахмал кукурузный – 1 столовая ложка
- Масло растительное – 50 мл
- Белок яичный – 3 шт.
- Сахар – 50 г
- Вода – 1 столовая ложка
- Ванилин – 1/4 чайной ложки
- Корица – (1 щепотка) по вкусу
- Орех мускатный – (1 щепотка) по вкусу



Шоколад ГРАНД'ОР МОЛОЧНЫЙ Лесной орех, 100 г

129,90



Чай BASILUR книга в ассортименте, ж/б, 100 г

399,90



Чай BASILUR Домик, ж/б, 100 г

359,90



Шоколад ГУРМЭ молочный с апельсином, 100 г

164,90



Дед Мороз с посохом и мешком **1990,90**



Свеча Подарок 5x5 см, парафин, Дед Мороз на авто, подсвечник/свеча, 7.7x4.5x6.6 **99,90**



Новогоднее украшение-баннер «С Новым годом» **199,90**



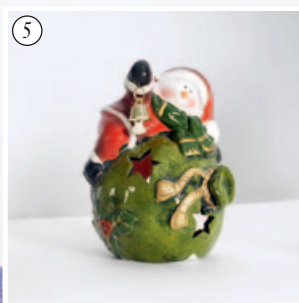
Игрушка мягкая Баран-пилот, Барашка в платье *цена для каждой игрушки в отдельности **699,90***



Дед Мороз со снеговиком **499,90**



Фигурка Дед Мороз серый, 40 см, стоящий **499,90**



Подсвечник с поларками керамический **249,90**



Букет зеленый, 23 см, керамический натуральный матовый **1499,90**



Статуэтка Дед Мороз у домика **299,90**



Украшение Шар 11 см, диаметр 7,5 см **499,90**

СОЗДАЙТЕ И ВЫ СВОЮ НОВОГОДНЮЮ СКАЗКУ!
БОЛЕЕ 1000 НОВОГОДНИХ ТОВАРОВ И ПОДАРКОВ В ГИПЕРМАРКЕТЕ SPAR.

МУЛЬТИВАРКА:

БОЛЬШИЕ СПОСОБНОСТИ МАЛЕНЬКОГО ПРИБОРА

МУЛЬТИВАРКА – УНИКАЛЬНЫЙ ПРИБОР. В НЕЙ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ОГРОМНОЕ КОЛИЧЕСТВО БЛЮД НА ЛЮБОЙ ВКУС – СУПЫ, ВСЕВОЗМОЖНЫЕ КАШИ, МЯСО, РЫБУ, КОМПОТ И ДАЖЕ ЙОГУРТ. МОЖНО ГОТОВИТЬ КАК ВАРЕННЫЕ, ТАК И ПАРЕННЫЕ, И ЖАРЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, РЕЦЕПТЫ КОТОРЫХ НЕВОЗМОЖНО ОСУЩЕСТВИТЬ НА ОБЫЧНОЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ. КРОМЕ ВСЕГО ЭТОГО, МОЖНО ДАЖЕ СДЕЛАТЬ ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ! НЕОБХОДИМО ТОЛЬКО ЗАГРУЗИТЬ ВСЕ ТРЕБУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ВЫБРАТЬ НУЖНЫЙ РЕЖИМ, ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ ОНА СДЕЛАЕТ САМА.



УХА ИЗ ЛОСОСЯ

Ингредиенты. Лосось (набор для ухи), картофель – 2-3 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., рис – 1/2 стакана, вода 1,5 л, соль, специи по вкусу, зелень.

1. Рыбу очистить, помыть, удалить жабры. Положить рыбу в чашу мультиварки.
2. Картофель нарезать кубиками. Нашинковать морковь. Промыть рис.
3. Добавить картофель, морковь, рис, очищенную луковицу в мультиварку к рыбе. Добавить воду, соль, специи. Установить мультиварку на режим «Тушение» на 1–2 часа.
4. Степень готовности ухи в мультиварки можно определить по готовности картошки.

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты. Говядина – 400 г, соль, перец, специи – по вкусу.

1. Говядину режем порционными кусками, приблизительно одинаковой формы и величины.
2. Солим, перчим, добавляем специи и оставляем пропитываться минут на 15.
3. Каждый кусочек смазываем оливковым маслом (очень удобно это делать с помощью специально силиконовой кисточки для выпечки), выкладываем на дно мультиварки и выставляем режим «жарка» по умолчанию. В середине цикла переворачиваем мясо.
4. По истечении времени вас будут ожидать вкусные, сочные стейки из говядины домашнего приготовления.



ЯБЛОЧНО-ПЕРСИКОВАЯ ШАРЛОТКА

Ингредиенты. Кисло-сладкие яблоки – 3-4 шт., персики – 1-2 шт., яйцо – 3 шт., мука – 1 стакан, сахар – 1 стакан, маргарин – 10 г, ванилин – 1 г.

1. Промываем яблоки, очищаем их от сердцевин и нарезаем на тонкие дольки. По желанию с яблок можно удалить кожицу. Из персиков удаляем косточки, и нарезаем их на кубики среднего размера.
2. В глубокой посуде при помощи миксера взбиваем яйца до пены, добавляем сахар и продолжаем взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. В конце добавляем муку и ванилин. Тесто взбиваем до тех пор, пока в нем не будет комочков.
3. Мультиварку смазываем маргарином, выкладываем в нее яблоки и персики и заливаем тестом. На мультиварке ставим режим «Выпечка». Время выставляем 65 минут.
4. Когда шарлотка испечется, то охлаждаем ее прямо в мультиварке. А вынимаем ее при помощи корзинки-пароварки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Ингредиенты. Апельсины – 4 шт., лимоны – 1/2 шт., сахар – 500 г.

1. Апельсины и лимон почистить от шкурок и удалить белую подкожную мякоть. Часть шкурок (примерно с одного апельсина и половины лимона) порезать. Все апельсины и лимон порезать дольками.
2. Заливаем апельсины водой таким образом, чтобы они полностью были покрыты. Оставляем апельсины в воде на сутки.
3. Вынимаем апельсины из воды и добавляем сахар. Апельсины с сахаром выкладываем в чашу мультиварки, устанавливаем режим «Выпечка» до кипения. После закипания апельсинового варенья в мультиварке устанавливаем режим «Выпечка» еще на 30 минут. Если варенье из апельсинов в мультиварке вам показалось слишком неоднородным по составу, его можно пюрировать блендером.
4. Для хранения варенья из апельсинов переложите его в чистые стерилизованные банки.

ГОРОХОВЫЙ СУП С БЕКОНОМ

Ингредиенты

Бекон – 200 г
Колотый сухой горох – 200 г
(горох предварительно лучше замочить на ночь)
Морковь – 1 шт
Лук – 1 шт
Сельдерей – 2 стебля
Бульон или вода – 2 л

Способ приготовления

1. Разогрейте мультиварку в режиме «Выпечка» 3-4 минуты. В то время пока греется мультиварка, нарежьте

тонкими полосками сельдерей, морковь и бекон.

2. В режиме «Выпечка» с открытой крышкой обжарьте бекон до золотистого цвета (около 5 минут) и выложите его на тарелку.
3. В жиру, который останется у вас после бекона в мультиварке, обжарьте морковь, сельдерей и лук в течение 8 минут (также на режиме «Выпечка»).
4. Залейте в мультиварку бульон или воду и положите горох. Спустя 3 минуты после закипания включите режим «Тушение» на 1,5 часа (2 часа, если вы собираетесь делать суп-пюре). В готовый суп положите бекон.

Мультиварка Philips HD3134/00
обычная цена 3790,00
цена по акции 2490,00
-34%
с 01 ноября 2014 по 19 февраля 2015
* Подробности в местах продаж



БЬЮТ КУРАНТЫ, ГОРЯТ ОГНИ, ЗВУЧАТ ПОЗДРАВЛЕНИЯ – И ЛЬЁТСЯ РЕКОЙ ПЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ! ЭТОТ НАПИТОК – ВОИСТИНУ СИМВОЛ РАДОСТИ И БУРНЫХ ТОРЖЕСТВ. НО НЕ ТОЛЬКО НОВЫЙ ГОД ДАРИТ НАМ ПОВОДЫ РАСКУПОРИТЬ БУТЫЛОЧКУ ШАМПАНСКОГО. С ИГРИСТЫМ ВИНОМ СВЯЗАНО МНОЖЕСТВО ТРАДИЦИЙ И ПРИМЕТ...



БАРЬ-НИКОЛЬ КЛИКО-ПОНСАРДЕН. ХВАЛУ ЕЁ ШАМПАНСКОМУ ВОЗДАВАЛИ ПУШКИН, ГОГОЛЬ, ЧЕХОВ, А ТАКЖЕ МАРСЕЛЬ ПРУСТ, КЛОД МОНЕ, АГАТА КРИСТИ, ЯН ФЛЕМИНГ И ЖЮЛЬ ВЕРН

но и эту яркую традицию. Точней, не подарила, а, как истинная женщина, вдохновила мужчин на эффектный жест. Мадам Клико овдовела всего в двадцать семь лет и вызвала у представителей сильного пола живейший интерес. Офицеры искали её расположения и изобретали тысячу уловок, чтобы удостоиться хотя бы улыбки прекрасной дамы. У многих стало традицией проезжать по утрам мимо её поместья и, завидев хозяйку, в её честь раскупоривать шампанское саблей.

За тех, кто в море

Моряки – люди суеверные. И немудрено: жизнь в море чревата огромным количеством опасностей, и волей-неволей будешь почитителен с ритуалами и приметами, если хочешь, чтобы беда обошла тебя стороной. К тому же, здесь привыкаешь верить, что корабли – действительно живые, со своей душой, они рождаются, делают «первые шаги», получают жизненный опыт, уходят в мир иной... И, как и люди, проходят свой обряд кре-

щения. И здесь тоже не обходится без пенного напитка – широко известна традиция разбивать бутылку шампанского о борт корабля во время первого спуска на воду.

Всё началось издревле, с обычаем приносить жертву перед выходом в море, чтобы задобрить потусторонние силы. Викинги укладывали под кили невольников, римляне приносили в жертву пленных пиратов, на Востоке борта корабля кропили кровью красивейших девушек. В средневековье кровь благополучно заменило вино – королевскому сановнику подносили драгоценный кубок, он произносил тост за благополучие корабля – и выбрасывал кубок за борт. Выбрасывать драгоценности вскоре сочли излишним шиком, а вот традиция разбивать о форштевень бутылку «на счастье» осталась и живёт по сей день. Французы придумали, а весь остальной



ШАМПАНСКОЕ СВОЕЙ ПЕНОЙ СИМВОЛИЗИРУЕТ СОПРИКОСНОВЕНИЕ КОРАБЛЯ С БЕЛОГРИВОЙ МОРСКОЙ ВОЛНОЙ

мир радостно подхватил идею использовать для этой цели именно шампанское, которое своей пеной символизирует соприкосновение корабля с белогривой морской волной. Исстари именно женщине, как матери и хранительнице, поручалась миссия «благословить»

корабль на первое путешествие и дать ему имя. И сейчас можно встретить традицию: бутылку разбивает женщина и получает почётный титул, подтверждённый документом: «Леди такая-то – действительно дама такого-то судна».

Светерком

Алкоголь на дорогах и пьянство за рулём – безусловные враги че-



ловчества. Однако, как ни странно, магия шампанского связана со знаменитой «Формулой-1». Летом 1950 года победителям гонки впервые стали дарить хмельной напиток – и так было положено начало ещё одной красивой традиции. Её создал Поль Моэт, владелец марки элитного шампанского Moet, и его кузен Фредерик де Брайя. Именно они поднесли бутылку победителю соревнования, гонщику Хуану-Мануэлю Фанхио. С тех пор на каждую крупную гонку «Формулы-1» компания-поставщик (сперва Moet, а затем Mumm) привозит 8 бутылок шампанского: 4 для награждения, 4 про запас. Однажды американский гонщик Дэн Герни, выиграв гонку, устроил себе настоящий «душ из шампанского» – а его примеру стали следовать все, и сегодня такой пенный душ принимают почти все призёры «Формулы-1», кроме мусульман, обливающихся лимонадом.

ВСЕМ ШАМПАНСКОГО!

ПРИМЕТЫ И ТРАДИЦИИ

Свадьба пела и плясала

С шампанским связаны самые важные даты и самые счастливые праздники. Среди них, конечно, свадьба. Одна из неперменных примет стола новобрачных – две богато украшенные бутылки шампанского. «Наряженные» в костюмы жениха и невесты или украшенные цветами, бусами или лентами, оформленные усилиями умелого дизайнера или тёплыми руками самой счастливой пары, они должны сохранить дух праздника и стать залогом счастливой семейной жизни. Традиционно, эти бутылки перевязывает ленточкой пара, прожив-

шая много лет в крепком и счастливом браке, чтобы передать своё благословение молодой семье. Это шампанское в день свадьбы не распивают, его черёд наступит позже. Первая бутылка откроется и запузывается в бокалах любящих мужа и жены через год после свадьбы, вторая – после рождения первенца.

По-гусарски

По правилам этикета, шампанское следует открывать осторожно, бережно, не устраивая фонтанов в потолок, а деля так, чтобы раздавался звук, напоминающий лёгкий вздох.

Но... во все времена женщины таили от «плохих парней», которые правила не соблюдают. Например, от гусаров! Именно они, наперекор всем хорошим манерам, но невероятно обаятельно создали традицию открывать бутылку саблей. Куда как зрелищно и колоритно! Появилась эта традиция во время наполеоновских войн. Гусары праздновали очередную победу и, не слезая с коней, залихватски открывали бутылки, снося горлышко саблей. По другой версии, во всём «виновата» легендарная вдова Клико: она подарила миру не только своё имя, сделав его названием изысканного напитка,



Конфеты ГЕЙША тертый орех, 150 г

164,90



Шоколад ECUADOR 75%, 90 г

119,90



Вино игристое МАРТИНИ АСТИ, в коробке, 0,75 л

849,90



Шампанское МОЭТ и ШАНДОН ИМПЕРИАЛ, брют, 0,75 л, п/у

3299,90

ПОДАРКИ СО ВКУСОМ

ЛОМАЕТЕ ГОЛОВУ, ЧТО ПОДАРИТЬ БЛИЗКИМ НА НОВЫЙ ГОД? СУЩЕСТВУЮТ ПОДАРКИ, НЕ УГАДАТЬ С КОТОРЫМИ ПРОСТО НЕВОЗМОЖНО. В ИХ ЧИСЛЕ – КУХОННЫЕ ГАДЖЕТЫ. И НЕ ПРОСТО ПОЛЕЗНЫЕ, А ОРИГИНАЛЬНЫЕ, ЭКСТРАВАГАНТНЫЕ, А ГЛАВНОЕ – ПОДНИМАЮЩИЕ НАСТРОЕНИЕ!



249,00

Дизайнеры решили объединить два любимых занятия — катание на велосипеде и поедание пиццы — и получили интересный нож для пиццы в виде велосипеда. Острые вращающиеся колеса делают свое дело, в то время как миниатюрные руль и сиденье доставляют эстетическое удовольствие и вызывают улыбку. Нож имеет открывашку и представлен в 3-х цветах: белый, фиолетовый, желтый.



89,00

Вакуумная крышка Идея «Мишка» выполнена из пищевого силикона. Она предназначена для герметичного закрытия любой

посуды. Крышка плотно прилегает к краям емкости, ограничивая доступ воздуха внутрь, благодаря этому ваши продукты останутся свежими гораздо дольше.

Пробка Apollo «Crystal» изготовлена из нержавеющей стали и резины. Она предназначена для открытых бутылок в целях предотвращения окисления вина. Пробка не только сохранит ваше вино, но и послужит украшением для бутылки.



129,00

Любителям свежесваренного чая элитных и обычных сортов приходится разными способами справляться с такой проблемой, как наличие мелких чаинок в приготовленном напитке. Ситечко Apollo «Cohiba» выполнено из нержавеющей стали в форме трубочки и прекрасно подходит для заваривания любого вида чая.

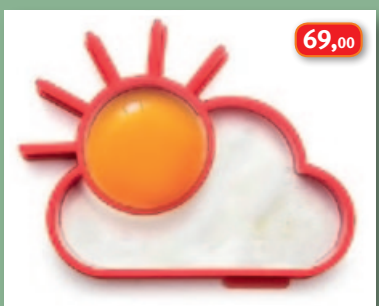


159,00

Любите апельсины и вообще цитрусовые? Но так часто попросту неохота их чистить. Теперь у вас появился специальный нож для апельсина, который вы можете хранить в вазе для фруктов, в своем ланч-боксе или даже в кармане и использовать при любой удобной возможности. Удобный острый зубчик отлично снимет шкурку с апельсина, не повредив мякоть, — не вытечет ни капли сока!



69,00



69,00

Яичница – самый простой и быстрый завтрак. Но далеко не банальный, если подойти к делу творчески! Форма для яичницы «Идея солнышко» — великолепный выбор для тех, кто хочет сделать свою жизнь эстетически красивой. Теперь даже в дождливые и пасмурные дни солнышко будет напоминать о теплом лете в Вашей тарелке. Приятного аппетита!

ЭТИ И ДРУГИЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ ВЫ СМОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ В МАГАЗИНАХ SPAR



ТЕПЛЫЕ ОБЪЯТИЯ

ЭТУ ПЛЮШЕВУЮ ИГРУШКУ ПО ДОСТОИНСТВУ ОЦЕНЯТ КАК МАЛЫШИ, ТАК И ВЗРОСЛЫЕ. ВНЕШНЕ ОНА НИЧЕМ НЕ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДРУГИХ ТАКИХ ЖЕ УТЯТ, МЕДВЕЖАТ И ОВЕЧЕК, КОТОРЫЕ ДЕСЯТКАМИ СТОЯТ НА ПРИЛАВКАХ МАГАЗИНОВ ИГРУШЕК, НО... ВСЕГО ЗА МИНУТУ ОБЫЧНАЯ ИГРУШКА ПРЕВРАЩАЕТСЯ... В ИГРУШКУ-ГРЕЛКУ!

Существует ли наилучший способ вселить в Вашего малыша желание познавать окружающий мир? Да! Вы можете сделать это с помощью восхитительной игрушки «Тёплые объятия». Эта игрушка не только станет для Вашего малыша лучшим попутчиком для активных прогулок за городом, но и поможет ему легко и быстро согреться и погрузиться в беззаботный сон по пути домой. Игрушка-грелка милая, мягкая, пушистая и... теплая! А все благодаря волшебной подушечке. Всего лишь 60 секунд в микроволновой печи и вынимаемая из игрушки подушечка, наполненная натуральными гранулами гречихи и лаванды, надолго подарит ощу-

щение тепла. Французская лаванда снимет возбуждение и раздражительность, успокоит и усилит сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям, а гречиха — удержит тепло. Одним своим видом игрушка в виде добродушной коровы, милого барашка, пушистой обезьянки, доброго утенка, веселого слоника или обаятельной божьей коровки подарит отличное настроение. Ваш малыш теперь никогда не захочет расстаться с новым другом, таким теплым и нежным!

СПРАШИВАЙТЕ В СЕТИ АПТЕК SPAR С 1 ДЕКАБРЯ!



ЛАВАНДА – лучшее растительное средство против перевозбуждения, плаксивости и раздражительности. Бутоны французской лаванды содержат максимальную концентрацию эфирных

масел, распространяющихся при незначительном нагревании. Аромат лаванды положительно влияет на центральную нервную систему, проявляя антидепрессивные свойства. Растение обладает антиоксидантным и дезодорирующим действием, помогает при головных болях и сердцебиении. Лаванда усиливает сопротивляемость организма к переутомлению и инфекционным заболеваниям.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Предназначено для использования только в микроволновых печах.
- Извлеките из игрушки находящуюся внутри подушечку.
- На время разогревания поставьте в микроволновую печь полчашки воды для восстановления водного баланса.
- Поместите подушечку в микроволновую печь на 30 секунд, затем осторожно дотроньтесь до нее. Далее нагревайте ее по 10 секунд до достижения необходимой Вам температуры, но не более 1 минуты.
- При желании, добавьте на подушечку несколько капель ароматического масла, чтобы Вы могли наслаждаться успокаивающим эффектом ароматерапии.



ГРЕЧИХА – гипоаллергенный наполнитель вкладышей игрушек «Тёплые объятия». Она выращена в горном районе Тай Хан провинции Шан Си в естественных условиях без использования химических удобрений. В процессе обработки семян эфирные масла сохраняются, что полностью предохраняет наполнитель от заражения какими-либо бактериями и паразитами. Гранулы сохраняют твердость в течение длительного времени. Гречишный вкладыш хорошо «дышит», предотвращая пототделение. Гречиха применяется в ароматерапии при хронических головных болях, повышенной утомляемости, снижении жизненного тонуса.



ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

МЯСО

ИСТОРИЧЕСКИ СЛОЖИЛОСЬ ТАК, ЧТО МЯСОЕДОВ В РОССИИ БОЛЬШЕ, ЧЕМ СТОРОННИКОВ ВЕГЕТАРИАНСКОЙ КУХНИ. МЯСО – ЭТО ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, НЕКОТОРЫХ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ. ПОЭТОМУ ОТПРАВЛЯЯСЬ В МАГАЗИН, МЫ ДУМАЕМ О ТОМ, КАК ВЫБРАТЬ МЯСО, ЧТОБЫ ОНО БЫЛО НЕ ТОЛЬКО ВКУСНЫМ И СВЕЖИМ, НО ТАКЖЕ МАКСИМАЛЬНО ПОЛЕЗНЫМ. ЗНАЯ НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ СЕКРЕТОВ, ВЫ ЛЕГКО НАЙДЕТЕ КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ.

КАК НА ГЛАЗ ОПРЕДЕЛИТЬ СВЕЖЕЕ ЛИ МЯСО?

Хорошее мясо должно быть сухим на ощупь, без слизи, по цвету – ярко-красное, на мясе не должно быть цветных пятен и следов заветривания. Имейте в виду, что совсем свежее (парное) мясо нельзя сразу жарить. Хорошие рестораны для жарки используют только вызревшее мясо – то, которое хранилось в специальных условиях: в вакуумных пакетах при температуре около 0°C не менее 14 суток.

КАК ХРАНИТЬ ПАРНОЕ МЯСО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ?

Его необходимо, не разрезая, целым куском выдержать в холодильнике минимум 3-4 дня. Завернутым в вафельное полотенце или нетканую хлопчатобумажную материю. Ни в коем случае мясо нельзя заворачивать в пленку или класть в целлофановый пакет, иначе в нем начнут быстро развиваться бактерии.

КАК ВЫБРАТЬ ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО?

Чтобы определить качество мороженого мяса, ориентируйтесь на следующие характеристики:

- доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук;
- на поверхности и на разрезе мясо должно быть красного цвета с сероватым оттенком, который придают ему кристаллы льда;
- даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) на мясе образуется ярко-красное пятно;
- мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха, по запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает;
- мясо, замороженное дважды и более, можно узнать по темно-красной поверхности;
- на разрезе цвет будет вишнево-красным.

КАК ПОНЯТЬ, КАКИЕ ЧАСТИ ГОВЯДИНЫ ЛУЧШЕ ВСЕГО ЖАРИТЬ, ВАРИТЬ, ТУШИТЬ?

При выборе мяса важно знать, что самое мягкое мясо - это мышцы, которые минимально задей-

ствуются животным при передвижении, а самое жесткое – мышцы, которые максимально участвуют в движении. Не разбирая подробно анатомию, можно сказать, что верхняя часть туши, начиная со спины, прекрасно подходит для жарки, средняя – для тушения, нижняя – для варки.

Если доска большая и толстая, то иногда рубанком следует снимать с нее верхний слой. Ни в коем случае нельзя оставлять доску в воде надолго и сушить ее после мойки у огня или в духовке. Если пренебречь этими рекомендациями, то деревянная доска может сильно деформироваться.



КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ЧТО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСО БУДЕТ МЯГКИМ?

Есть очень простой способ. Берем большую двузубую вилку и пробуем проткнуть кусок мяса. Если вилка легко входит в кусок, это значит, что мясо подходит для жарки. Если же кусок проткнуть невозможно или это делается с большим усилием, то такое мясо подойдет только для длительного приготовления: тушения, варки, запекания.

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ЖИР С МЯСА НАДО СРЕЗАТЬ?

Если вы будете готовить мясо на гриле, то срезать весь жир с куска не следует. При жарке именно жир придает мясу вкус и аромат. Если же готовить блюда из сырого мяса, например тартар или карпаччо, то, конечно, необходимо удалить весь жир, так как в холодном виде он может испортить вкус блюда.

НА КАКОЙ ДОСКЕ ЛУЧШЕ ВСЕГО РЕЗАТЬ МЯСО? И КАКОЙ НОЖ ДЛЯ ЭТОГО ВЗЯТЬ?

Лучше использовать деревянные доски. При правильном уходе такая доска более гигиеничная, чем пластиковая. Деревянную доску после использования необходимо помыть жесткой щеткой с небольшим количеством моющего средства и поставить сушить при комнатной температуре.

Для нарезки стейков лучше использовать нож с длинным и широким лезвием. Таким ножом можно будет легко отрезать кусок стейка в два-три движения. Это необходимо, чтобы избежать запиллов на стейке, через которые мясо может потерять достаточно много влаги, когда вы начнете его жарить, и, конечно, оно станет существенно суше и жестче.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ МЯСО ДЛЯ РАЗНЫХ БЛЮД?

Мясо для щей или борща должно быть на косточке, для жаркого лучше взять филейную часть. Если хотите пожарить стейк, выбирайте свиную прослойку. А для сочного ароматного шашлыка отлично подойдет баранина. Фарш же лучше делать смешанным из двух-трех сортов мяса разных по жирности. Например, из постной говядины, свиного сала с прослойками и куриного филе.

Вяленка ЯМСКАЯ с/к в/с, Рублевский, 1 кг

1081,90

Коньяк ХЕННЕССИ ХО, в коробке, 0,35 л

6299,00

Аджика АМЦА абхазская классическая, 200 г

197,90

Колбаса ДЕЛЬ ТОРО Презенто с/к Рублевский, 1 кг

1784,90

Колбаса ДЕЛЬ ТОРО Саброзо с/к Рублевский, 1 кг

1829,90



ВКУС ПРАЗДНИКА

Имбирное печенье

ИМБИРНАЯ ВЫПЕЧКА ПОПУЛЯРНА В ЕВРОПЕ СО ВРЕМЕН КРЕСТОВЫХ ПОХОДОВ. С ТЕХ САМЫХ ПОР ЕВРОПЕЙСКИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ ЯРМАРКИ СТАЛИ НАЗЫВАТЬ «ИМБИРНЫМИ», А ВСЕВОЗМОЖНЫЕ ВОПЛОЩЕНИЯ ТЕСТА С ИМБИРЕМ ПРЕВРАТИЛИСЬ В ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА РОЖДЕСТВЕНСКОГО СТОЛА.

История имбирного печенья восходит корнями к туманному Альбиону. Существует легенда, что первыми добавлять имбирь в выпечку стали английские монахи. В XI веке монах по имени Патрик замешал в деревянной форме тесто, в которое щедрой рукой добавил привезенные братом из крестового похода специи, а выпечке предал форму ангелов, крестов и фигурок святых. Вскоре вкусному имбирному печенью радовался весь монастырь, особенно оно понравилось настоятелю, который попросил монаха испечь фигурки к празднику Рождества для украшения елки.

Традиция придавать пряникам четкие формы появилась уже в XIX веке. Именно тогда из имбирного теста стали создавать архитектурные шедевры – домики и даже целые пряничные городки. Признанные центры по производству имбирного печенья и пряников – Нюрнберг, Торунь и Пардубице.

Бытовало мнение, что имбирное печенье делает людей счастливее. Так, шведско-норвежско-датский король Ганс (регент 1497–1501) страдал от плохого настроения. И его доктор предписал ему в качестве лекарства ни что иное, как ароматную выпечку. В аптеке Копенгагена есть запись, о том, что доктор послал несколько килограммов печенья для короля.

Теперь в европейских странах рождественское имбирное печенье – неперенный атрибут зимних праздников. В Германии, Англии и Франции существуют даже серьезные гильдии пекарей пряников и печенья. В Латвии со специями выпекают пипаркукас (piparkukas) – в буквальном переводе, печенье с перцем; есть эстонский вариант – «припаркок». В Англии из имбирного теста также выпекают мягкие буханки (имбирный хлеб), которые едят со сливками, маслом и сметаной. Это очень вкусно и калорийно, но для зимы, когда организм требует обильного питания – самый подходящий вариант.



Корица молотая KOTANYI, 25 г

38,90

АНГЛИЙСКОЕ ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Способ приготовления

1. Заранее прогреваем духовку. Размягченное до комнатной температуры масло разминаем вилкой и растираем в мягкую массу.
2. Сахар всыпаем в массу и растираем до полного растворения и получения белой и воздушной смеси.
3. Просеиваем муку и вливаем в нее полученную смесь. Перемешиваем, тесто должно получиться мягким и тянущимся.
4. Раскатываем тесто на посыпанном мукой столе, вырезаем фигурные формочки, размещаем на противне на некотором расстоянии друг от друга.
5. Выпекаем печенье в духовке примерно 15 минут при температуре около 180 градусов. Верх должен стать просто золотистым, а внизу печенье будет более темным.

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ С ФУНДУКОМ



Способ приготовления

1. Разогреваем духовку до 180 градусов.
2. Яйцо взбиваем с сахарной пудрой, размешиваем с пекарским порошком, фундуком, мукой и имбирем.
3. Раскатываем тесто на посыпанном мукой столе, вырезаем фигурные формочки, размещаем на противне на некотором расстоянии друг от друга.
4. Выпекаем 10-15 минут, снимаем лопаточкой с противня и оставляем остывать.
5. Украшаем посыпками или глазурью.

Ингредиенты

Сливочное масло – 100 г;
Яйцо – 1 шт.;
Мука – 2 стакана;
Сушеный молотый имбирь – 2 чайные ложки;
Корица – 1 чайная ложка;
Ванильный сахар – 25 г;
Разрыхлитель теста – 20 г;
Кардамон – 10 г

ИМБИРЬ, КАК И МНОГИЕ ДРУГИЕ СПЕЦИИ И ПРЯНОСТИ, ПРИШЕЛ К НАМ ИЗ ИНДИИ. И, НАДО СКАЗАТЬ, ЧТО В СТРАНАХ АЗИИ И НА ВОСТОКЕ ОН ПОЛЬЗУЕТСЯ ОСОБЫМ ПОЧЕТОМ, ВЕДЬ МЕСТНАЯ КУХНЯ БЕЗ ПРЯНОСТЕЙ В ПРИНЦИПЕ НЕВОЗМОЖНА. СЕГОДНЯ ЕГО МОЖНО ВСТРЕТИТЬ НА ВОСТОЧНЫХ РЫНКАХ И В МАГАЗИНАХ В ВИДЕ ПОРОШКА, СЫРЫМ ИЛИ МАРИНОВАННЫМ. И КАЖДЫЙ ИЗ ЭТИХ ВИДОВ МОЖНО И НУЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ИМБИРНОГО ПЕЧЕНЬЯ, НО НАДО ПОНИМАТЬ, ЧТО В КАЖДОМ СЛУЧАЕ ВКУС ДЕСЕРТА БУДЕТ РАЗНЫМ. НАПРИМЕР, ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ СО СВЕЖИМ ИМБИРЕМ БУДЕТ БОЛЕЕ СОЧНЫМ, С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ, С МАРИНОВАННЫМ – БУДЕТ НЕ ЛИШЕНО ПРИВКУСА МАРИНАДА, А С ПОРОШКОМ ИМБИРЯ ПОЛУЧИТСЯ СУХИМ И ХРУСТЯЩИМ

Ингредиенты

Сахарная пудра – 100 г;
Молотый фундук – 50 г;
Рисовая мука – 100 г;
Разрыхлитель теста – 20 г;
Молотый или мелко порезанный имбирь – 50 г;
Яйцо – 1 шт.

НОВОГОДНИЙ ФУРШЕТ

КАК У ВЗРОСЛЫХ, ТОЛЬКО ЛУЧШЕ!

ВЗРОСЛЫЕ НИЧЕГО НЕ ПОНИМАЮТ В НОВОГОДНЕЙ ЕДЕ. ОНИ ГОТОВЯТ СКУЧНЫЕ САЛАТЫ, СКУЧНОЕ МЯСО И СКУЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ. БЕРИ РОДИТЕЛЕЙ СЕБЕ В ПОМОЩНИКИ И НАУЧИ ИХ ГОТОВИТЬ ПО-НАСТОЯЩЕМУ ПРАЗДНИЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ И КРАСИВЫЕ БЛЮДА!



Шоколадные кексы «Олени Санта-Клауса»

Ингредиенты:

125 г сливочного масла
125 г сахара
2 яйца
100 г муки
5 г разрыхлителя
25 г какао
1 столовая ложка молока
100 г шоколада
12 шт. печенья круглой формы
100 г готовых крендельков
Конфеты M&M'S

Приготовление:

Шаг 1. Разогрейте духовку до 170°C.
Шаг 2. Размешайте масло с сахаром до однородной воздушной массы.
Шаг 3. Взбейте яйцо вилкой или венчиком. Постепенно помешивая, добавьте яйцо в массу.
Шаг 4. Просейте муку, разрыхлитель и какао. Медленно все перемешайте и добавьте столовую ложку молока.
Шаг 5. Заполните формочки для кексов на две трети и поставьте их в духовку на 10–15 минут.
Шаг 6. Достаньте кексы из духовки и оставьте охлаждаться на 5–10 минут.
Шаг 7. Растопить шоколад на водяной бане и покрыть кексы глазурью.
Шаг 8. С помощью печенья, конфет M&M'S и крендельков делаем оленей. «Зрачок» получается из капли расплавленного шоколада.



Праздничные леденцы

Ингредиенты

2 стакана сахара
2/3 стакана любого сиропа
1/4 стакана воды
2 чайные ложки апельсинового/
мятного/любого экстракта
Кондитерские украшения

Приготовление

1. Берем ковшик с толстыми стенками. Наливаем в него воду, сироп, добавляем экстракт, кладем сахар. Ставим на средний огонь.
2. Доводим смесь до закипания, помешиваем, чтобы растворился сахар. Если на краях ковшика на-

чинает кристаллизоваться сахар, берем кисточку, окунаем ее в воду и смазываем края водой.
3. Кипятим смесь 5-7 минут, она должна загустеть.
4. Снимаем ковшик с огня и ставим его в кастрюлю с холодной водой на 15 секунд, чтобы немного

охладить смесь.

5. Застылаем противень воощеной бумагой для запекания. Наливаем понемногу смесь. Должны получиться капли по 3-4 см.
6. Кладем палочку, насыпаем украшения и ждем, пока смесь остынет и затвердеет.

Бананы в шоколаде



Ингредиенты

2 банана
100 г шоколада
1/2 стакана любых орехов
1/2 стакана кокосовой стружки
1/2 стакана кукурузных хлопьев

Приготовление

1. Бананы нужно разрезать на 4-5 частей каждый. Насадить на шпажки и отправить в морозилку.
2. В это время растопим шоколадку на водяной бане.
3. Охлажденные бананы окунаем в расплавленный шоколад и быстро (шоколад быстро застывает!) украшаем посыпкой. Часть бананов посыпаем стружкой, часть – хлопьями, часть – измельченными орехами.
4. Отправляем в морозилку на 20 минут и можно подавать к столу!



Пингвины из маслины

Тебе понадобятся маслины без косточек (одна побольше, другая поменьше), кружочки морковки, сливочный сыр и зубочистки. Маслину побольше надо надрезать сбоку и набить ее сыром так плотно, чтобы края не сходились. Из кружочка морковки вырежи треугольный кусочек и вставь его тупым концом в маслину поменьше. Это будет клюв. Теперь осталось поставить маслины друг на друга и на морковный кружочек и проткнуть сверху вниз зубочисткой.

НОВОГОДНИЙ ГУСЬ

Ингредиенты:

- гусь (4,5 кг)
- 1 ст. л. черного свежемолотого перца
- 1 ст. л. крупной морской соли
- 5 ст. л. меда
- 1 ст. л. горчицы
- 3 моркови
- 6 луковиц
- 2 головки чеснока
- 12 картофелин
- 300 мл красного сухого вина
- 1 ст. л. крахмала
- 5 ст. л. коричневого сахара

Для маринада:

- 2 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. меда

Приготовление:

1. Смешайте мед с сахаром и горчицей, вымойте гуся, обсушите салфетками, опалите при необходимости. Срежьте максимальное количество жира в области гузки и шеи и сделайте по всей тушке частые проколы зубочисткой, затем натрите гуся солью и перцем.
2. Замаринуйте гуся, оставив его на 10-12 часов в холодильнике или холодном месте, если птица не достаточно молодая и мягкая. Приготовьте маринад, смешав 2 столовые ложки горчицы с 1 столовой ложкой меда, и обмажьте этой смесью гуся.
3. Разогрейте духовку до 220°C, установите на противень решетку (лучше использовать глубокий

- противень), поместите на нее гуся, полейте смесью меда с горчицей. Поставьте в духовку противень и сразу же уменьшите температуру до 160°C. Запекайте около двух часов, каждые 20 минут поливая птицу жиром с противня.
4. Помойте и очистите морковь и лук, морковь разрежьте вдоль на четыре части, луковицы разрежьте пополам. Очистите головки чеснока от верхнего слоя шелухи и, не разделяя на зубчики, разрежьте их поперек пополам. Помойте и очистите картофель, нарежьте крупно, на половинки или четверти.
5. Выньте гуся из духовки и оставьте на решетке, слейте с противня большую часть жира, оставив 2-3 столовые ложки. Положите на про-

- тивень овощи и перемешайте, поставьте решетку с гусем в духовку еще на один час, затем выньте гуся, заверните в фольгу и оставьте в теплом месте до подачи к столу.
6. Увеличьте температуру духовки до 200°C, подрумяньте овощи в течение 15 минут и переложите на блюдо. Противень поставьте на плиту, влейте вино и доведите до кипения на среднем огне, соскребая при этом лопаткой запекшийся сок от приготовления гуся и овощей. Полученный соус перелейте в соевый соусник, добавьте 1 столовую ложку крахмала, разведенного в небольшом количестве холодной воды, размешайте, посолите по вкусу.

Приятного аппетита!



Тушка гуся свежемороженая, 1 кг

299,90



Вино игристое Ж. П. ШЕНЕ белое полусухое, 0,75 л, в наборе с двумя бокалами

999,00



Текила ЛЕГЕНДА ДЕЛЬ МИЛАГРО АНЬЕХО, 0,75 л

2699,00

ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ



Способ приготовления

1. Возьмите куриное филе, тщательно промойте и нарежьте полосками.
2. Подготовьте маринад, для этого смешайте в миске измельченный чеснок с лимонным соком, маслом и солью, добавьте также карри.
3. Теперь поместите нарезанные кусочки курицы в миску с маринадом, хорошенько перемешайте.
4. Затем поместите в холодильник на час.
5. Нарежьте яблоко не слишком толстыми дольками.
6. Возьмите специальные деревянные шпажки, на них нужно нанизать поочередно куски куриного мяса и яблоки.
7. Разогрейте достаточное количество растительного масла на сковороде, поместите туда шпажки с курицей.
8. Обжаривайте курочку на протяжении 10-15 минут, пока она не станет золотистого цвета. Обязательно переворачивайте шпажки.
9. Подавайте шашлычки на большой тарелке с листьями салата, помидорами черри. Можете также добавить свой любимый соус.

ВКУСНЫЕ, АРОМАТНЫЕ ШАШЛЫЧКИ. НА ГАРНИР МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. ИЗ УКАЗАННОГО КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ ПОЛУЧАЕТСЯ 12-14 ШАШЛЫЧКОВ

Ингредиенты

- филе куриное — 2 шт.
- яблоко — 1 шт.
- чеснок — 1 зубчик
- растительное масло — 1 ст. л.
- лимонный сок — 1 ст. л.
- карри — 0,5 ч. л.
- соль и перец — по вкусу

СВИНИНА ПРАЗДНИЧНАЯ



Способ приготовления

1. Смешайте джем, мед и лимонный сок.
2. В свинине сделайте разрезы по диагонали глубиной около 3-4 мм.
3. Выложите мясо в форму для запекания, посолите. Смажьте соусом. В ромбики вставьте по бутончику гвоздики.
4. Поставьте в духовку. Запекайте при температуре 180 градусов в течение 45-55 минут.

ВКУСНЕЙШЕЕ МЯСО! АРОМАТНОЕ, НЕЖНОЕ, СОЧНОЕ! ОГРОМНЫЙ ПЛЮС ЭТОГО РЕЦЕПТА В ТОМ, ЧТО ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ НАДО МИНИМУМ, А РЕЗУЛЬТАТ ВАС НЕПРЕМЕННО ПОРАДУЕТ. ИЗ УКАЗАННОГО КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ ПОЛУЧАЕТСЯ 5-7 ПОРЦИЙ

Ингредиенты

- 1 кг филе свинины (лучше *корейку*) или индейки
- 2 ст. л. брусничного джема (или вишневого)
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. лимонного сока
- бутончики гвоздики
- соль

КАРВИНГ

ИСКУССТВО УКРАШЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ



ЛЮБОЙ КОКТЕЙЛЬ – ЭТО НЕ ПРОСТО СМЕСЬ РАЗНЫХ НАПИТКОВ В ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОПОРЦИЯХ. ПОМИМО ВКУСА, В КОКТЕЙЛЕ, ВАЖНУЮ РОЛЬ ИГРАЕТ И ЭСТЕТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ. ПОТОМУ И БЫЛО СОЗДАНО ЦЕЛОЕ ИСКУССТВО УКРАШЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ, НАЗЫВАЕМОЕ НА ЯЗЫКЕ БАРМЕНОВ «КАРВИНГ». КАК ЖЕ ПРАВИЛЬНО УКРАШАТЬ И ПОДАВАТЬ КОКТЕЙЛИ?

Конечно, единой схемы для украшения коктейлей, не существует. Каждый напиток, создаваемый барменом – это совершенно уникальное творение, и разные коктейли требуют разных украшений. Однако, есть определенные общие приемы, которые расскажут вам, как правильно украсить напиток.

Для украшения коктейля можно использовать практически все, что красиво, ярко и вкусно. Посыпать край бокала сахаром, использовать фрукты или овощи, цедру? Нет проблем. Не стоит брезговать «отходами»: выжали в бокал лимон или апельсин? Используйте для украшения цедру. Добавили ананас? Украсьте бокал его листочками.

ВОТ НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ УКРАШЕНИЯ БОКАЛА:

1. Насаженный на край бокала кружок апельсина (лимона, лайма).
2. Горизонтально положенный на бокал (или разделяющий слои в слоистом коктейле) кружок ананаса или цитруса.
3. Отдельно сервированные на блюдечке дольки апельсина или орешки.
4. Завернутая в спираль цедра – «твист»; может украшать бокал, как с внешней стороны, так и с внутренней.
5. Глазировка солью или сахаром – смазанный кусочком лимона или лайма край бокала окунают в крупную соль или сахарную пудру.
6. Если вы хотите украсить коктейль ломтиком фрукта или ягодой – используйте фруктовую шпажку – острую палочку из дерева или пластмассы. Накальвайте на нее фрукт так, чтобы он торчал из бокала.
7. Для холодных коктейлей можно использовать такой интересный прием: перед приготовлением, поместите мокрый бокал в морозильник. Коктейль в замороженном бокале будет выглядеть красиво и оригинально.



Кир Рояль

Ингредиенты. Черносмородиновый ликер 20 мл, игристое вино сухое 130 мл.

Приготовление: В охлажденный бокал для шампанского налейте черносмородиновый ликер. Долейте сухое игристое вино. Аккуратно размешайте коктейльной ложкой.



Рождество

Ингредиенты. 1/2 банана, 20 мл амаретто, 40 мл коcosового ликера, 40 мл сока манго, 20 мл сливок, взбитые сливки, горький шоколад.

Приготовление: Все компоненты, кроме взбитых сливок, взбить в блендере. Подавать в стакане, оформив взбитыми сливками и тертым шоколадом.



Медовый год

Ингредиенты. Наколотый лед – 1/2 стакана, мед – 2 столовые ложки, коньяк – 20 мл, сливки – 4 столовые ложки.

Приготовление: Взбейте все ингредиенты (сливки, коньяк и мед) миксером и разлейте по бокалам со льдом. Край бокала можно украсить долькой цитрусовых, ягодкой, кусочками фруктов, можно посыпать сахарной пудрой, добавить зонтик. Подавать этот согревающий коктейль с коньяком и медом нужно с соломинкой.



Новогодний «по-пуэрторикански»

Ингредиенты. 6 желтков, 2 чашки сахара, 2 чашки молока, 2 чашки рома, корица.

Приготовление: Растереть желтки с сахаром, добавить молоко и ром. Хорошо смешать и поставить охлаждаться в холодильник. Перед подачей посыпать молотой корицей.



Ликер МАЛИБУ 0,5 л

519,90



Шоколад в кубиках горький O'ZERA, 108 г

109,90



Коньяк А. ДЕ ФУСС ХО ФИН ШАМП КРЕАСЬОН, 0,5 л

5999,00



Ром КАПИТАН МОРГАН, 0,7 л, черный

1259,90

с 1 ноября 2014г
по 19 февраля 2015г

SPAR



PHILIPS

до **-50%**



Собирайте ФИШКИ -
получайте СКИДКИ!



PHILIPS

подробности - на сайте www.spartula.ru